

LA FERIA DE LA BUTIFARRA EN JALPA DE MÉNDEZ, TABASCO: PATRIMONIO GASTRONÓMICO, IDENTIDAD CULTURAL Y DESARROLLO TURÍSTICO

María del Carmen Ancona Alcocer¹

Deisy María Jerónimo Jiménez²

William Baldemar López Rodríguez³

Resumen:

La Feria de la Butifarra celebrada en el municipio de Jalpa de Méndez, Tabasco, constituye un evento gastronómico que articula prácticas culturales, actividad económica local y estrategias de promoción turística. El objetivo de este estudio es analizar el papel de esta feria como mecanismo de valorización del patrimonio gastronómico y como factor de dinamización del desarrollo local. La investigación se desarrolló mediante un enfoque descriptivo–cualitativo basado en observación participante, entrevistas semiestructuradas y revisión documental. Los resultados evidencian que la feria fortalece la identidad cultural regional, genera oportunidades económicas para productores artesanales y contribuye al posicionamiento turístico del municipio dentro del contexto del turismo gastronómico en México.

Palabras clave: Gastronomía tradicional, turismo gastronómico, identidad cultural, patrimonio culinario, desarrollo local.

¹ Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. caraa@hotmail.com

² Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. imamx@yahoo.com.mx

³ Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. willbaldemar.oficial@gmail.com

THE BUTIFARRA FAIR IN JALPA DE MÉNDEZ, TABASCO: GASTRONOMIC HERITAGE, CULTURAL IDENTITY AND TOURISM DEVELOPMENT

Abstract:

The Butifarra Fair held in Jalpa de Méndez, Tabasco, represents a gastronomic event that integrates cultural traditions, local economic activity, and tourism promotion strategies. This study analyzes the role of the festival as a mechanism for valuing gastronomic heritage and stimulating local development. Using a qualitative-descriptive approach based on participant observation, semi-structured interviews, and documentary analysis, the research shows that the fair strengthens regional cultural identity, supports artisanal producers, and contributes to the tourism positioning of the municipality within the context of gastronomic tourism in Mexico.

Keywords: Traditional gastronomy, gastronomic tourism, cultural identity, culinary heritage, local development.

1. INTRODUCCIÓN

En las últimas décadas el turismo gastronómico se ha consolidado como uno de los segmentos de mayor crecimiento dentro del sector turístico internacional. Los visitantes buscan experiencias auténticas vinculadas con la cultura alimentaria local, lo que ha generado un creciente interés por la cocina tradicional como recurso turístico (Richards, 2018).

En México, la gastronomía constituye uno de los principales elementos de identidad cultural. La declaratoria de la cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010 impulsó políticas y estrategias orientadas a la preservación y promoción de tradiciones culinarias regionales.

Las ferias gastronómicas representan espacios relevantes para la difusión del patrimonio culinario y para la generación de actividades económicas asociadas a la producción alimentaria artesanal.

La Feria de la Butifarra en Jalpa de Méndez, Tabasco, constituye un ejemplo significativo de cómo una tradición culinaria puede convertirse en un recurso turístico y cultural capaz de fortalecer la identidad local y dinamizar la economía regional.

2. MARCO TEÓRICO

La alimentación ha sido analizada desde diferentes disciplinas como un fenómeno cultural complejo. Mintz (1996) sostiene que los sistemas alimentarios reflejan relaciones históricas, económicas y sociales presentes en cada sociedad.

Bourdieu (1984) plantea que las prácticas alimentarias se encuentran vinculadas al capital cultural y a los hábitos sociales, lo que convierte a la gastronomía en un elemento de diferenciación social y cultural.

Desde la perspectiva turística, el turismo gastronómico implica el desplazamiento de personas motivadas por la búsqueda de experiencias culinarias específicas del destino visitado (Hall & Sharples, 2003).

Las festividades gastronómicas funcionan como espacios de encuentro entre productores, turistas y comunidades locales, generando procesos de valorización del patrimonio culinario (Bessière, 2013).

Asimismo, el turismo gastronómico puede contribuir al desarrollo territorial mediante la generación de encadenamientos productivos entre agricultura, comercio, servicios y turismo (OECD, 2020).

3. METODOLOGÍA

La investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo con alcance descriptivo. Se empleó la técnica de observación participante durante la celebración de la Feria de la Butifarra para identificar dinámicas de interacción entre productores, organizadores y visitantes.

Se realizaron entrevistas semiestructuradas a productores locales y asistentes al evento con el propósito de conocer percepciones sobre la importancia cultural y económica de la feria.

Adicionalmente se efectuó una revisión documental de estadísticas económicas y turísticas publicadas por instituciones como el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) y la Secretaría de Turismo (SECTUR).

La triangulación de estas fuentes permitió obtener una interpretación integral del fenómeno analizado.

Como se observa en la Tabla 1, el turismo representa una actividad económica significativa tanto a nivel nacional como estatal, destacando la alta participación de microempresas vinculadas a servicios y actividades turísticas.

Tabla 1. Indicadores turísticos y económicos

Indicador	México	Tabasco
Aportación del turismo al PIB	8.5%	6.2%
Población ocupada en servicios	62%	58%
Participación de microempresas	95%	96%

Fuente: Elaboración propia con base en datos de INEGI y SECTUR.

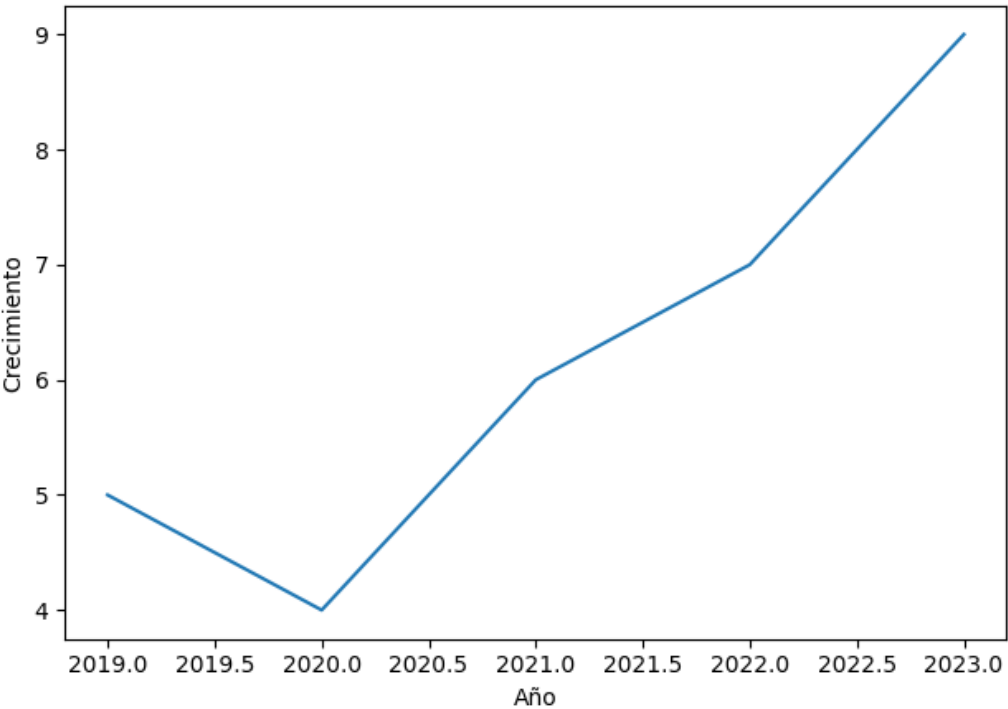
Asimismo, la Tabla 2 permite comparar la relevancia de la Feria de la Butifarra con otros eventos gastronómicos reconocidos en México.

Tabla 2. Comparación con ferias gastronómicas en México

Feria	Estado	Producto	Impacto
Feria del Mole	Puebla	Mole	Alto
Feria del Tequila	Jalisco	Tequila	Muy alto
Feria de la Butifarra	Tabasco	Butifarra	Alto

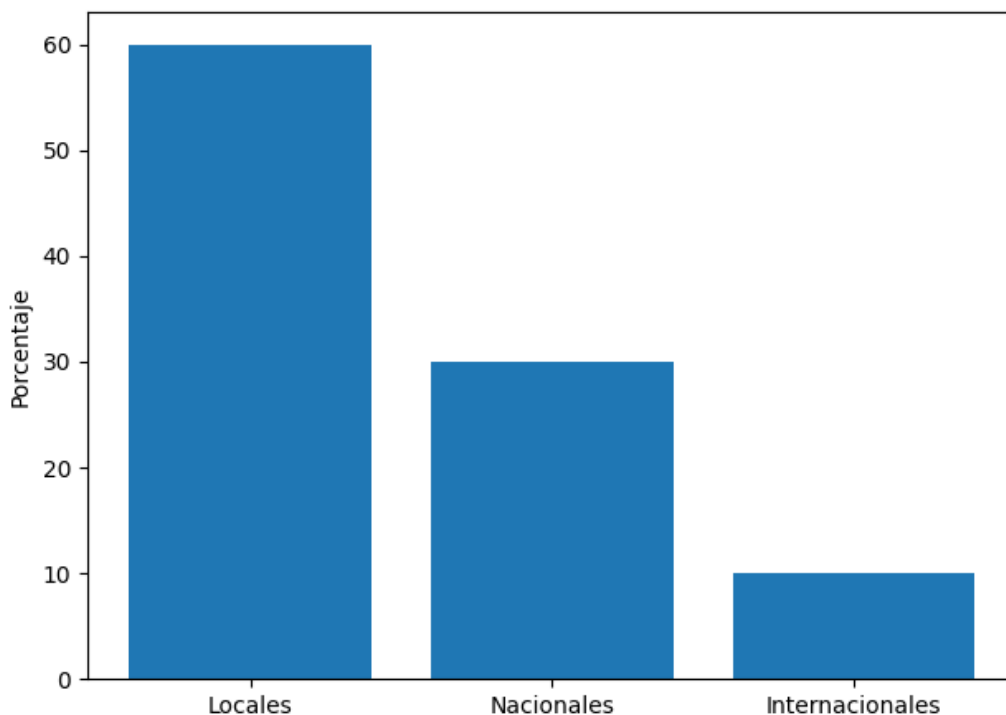
Fuente: Elaboración propia con base en datos de INEGI y SECTUR.

Figura 1. Crecimiento del turismo gastronómico en México



Como se aprecia en la figura 1, el turismo gastronómico en México ha mostrado un crecimiento sostenido durante los últimos años, impulsado por el interés de los visitantes en experiencias culinarias tradicionales.

Figura 2. Origen estimado de visitantes



La Gráfica 2 evidencia que los visitantes de la Feria de la Butifarra provienen principalmente de municipios cercanos, aunque también se registra afluencia de turistas nacionales.

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos indican que la Feria de la Butifarra cumple un papel relevante en la preservación del patrimonio culinario local. Los productores participantes destacan la transmisión generacional de conocimientos relacionados con la elaboración artesanal del embutido.

Desde el punto de vista económico, la feria genera un incremento significativo en la demanda del producto durante los días del evento, lo que beneficia directamente a los productores locales.

Asimismo, la presencia de visitantes provenientes de distintos municipios del estado y de otras regiones del país contribuye a dinamizar actividades comerciales y de servicios.

Estos hallazgos coinciden con estudios que señalan el papel del turismo gastronómico como herramienta para fortalecer economías locales y preservar tradiciones culinarias (Richards, 2018; OECD, 2020).

5. CONCLUSIONES

La Feria de la Butifarra constituye un ejemplo representativo de cómo una tradición culinaria puede convertirse en un recurso estratégico para el desarrollo turístico regional.

El evento fortalece la identidad cultural del municipio de Jalpa de Méndez y contribuye a la preservación de conocimientos gastronómicos tradicionales.

Asimismo, la feria genera beneficios económicos para productores locales y promueve la difusión del patrimonio culinario tabasqueño.

El fortalecimiento de políticas públicas orientadas al turismo gastronómico podría potenciar aún más el impacto positivo de este tipo de iniciativas en el desarrollo territorial.

BIBLIOGRAFÍA

- Bessière, J. (2013). Heritage and gastronomy. *Journal of Heritage Tourism*, 8(4), 275-291.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge: Harvard University Press.
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). *Food Tourism Around the World*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Mintz, S. (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom*. Boston: Beacon Press.
- OECD. (2020). *OECD Tourism Trends and Policies 2020*. Paris: OECD Publishing.
- Richards, G. (2018). Food and gastronomy tourism. *Tourism Management Perspectives*, 25(1), 12-21.
- UNESCO. Mexican cuisine: Intangible Cultural Heritage of Humanity. Available online: <https://ich.unesco.org/> (consultado el 15 de abril de 2026).
- INEGI. Available online: <https://www.inegi.org.mx/> (consultado el 15 de abril de 2026).
- SECTUR. Available online: <https://www.gob.mx/sectur> (consultado el 15 de abril de 2026).